MANUEL D'INSTRUCTIONS

MONTAGUE LEGEND

Fourneaux de Gaz

MODELES:
SERIE 12, 18, 24 & 36
SERIE C12, C18, C24, & C36
SERIE M12, M18, M24 & M36
SERIE 136 & 124

Ces instructions doivent être bien lues et comprises avant de procéder avec l'installation. Le montage et l'installation doivent être effectués que par un personnel qualifié et reconnu comme tel.

L'ENDROIT TOUT AUTOUR DES APPAREILS DOIT ETRE LIBRE ET ELOIGNE DE TOUS LES GENERES DE COMBUSTIBLE.

PRIERE DE CONSERVER CE MANUEL POUR REFRENCES FUTURES.

THE MONTAGUE COMPANY
1830 Stearman Avenue P.O. BOX 4954
HAYWARD,CA 94540-4954
TEL: 510/785-8822 FAX: 510/785-3342

TABLE DES MATIERES

INSTALLATION …….…… 3
FONCTIONNEMENT…….. 9
ENTRETIEN ……..…. 10
SERVICE D'ENTRETIEN…… 15

IMPORTANT

AVERTISSEMENT
Une mauvaise installation, de mauvais ajustements ou services d'entretien inappropriés peuvent causer des dommages à la propriété, des blessure et même la mort. Bien lire les instructions sur le fonctionnement et l'entretien avant l'installation ou avant d'effectuer un service d'entretien sur cet appareil.

POUR VOTRE SECURITE
Ne jamais en entreposer ou utiliser de la gazoline ou autres matière à vapeurs inflammables près de cet appareil ou autres du même genre.

DES INSTRUCTIONS A SUIVRE EN CAS DE SENTEUR DE GAZ DOIVENT ETRE AFFICHEES DANS UN ENDROIT BIEN A LA VUE. CES INFORMATIONS PEUVENT ETRE OBTENUES DE VOTRE FOURNISSEUR LOCAL DE GAZ.

PROCEDURES A SUIVRE POUR RECLAMATION DE DOMMAGE EN COURS DE ROUTE

Pour votre protection, prière de noter que cet appareil à été bien inspecté et emballé par un personnel d'expérience avant le départ de l'usine. La compagnie de transport assume toute responsabilité pour le livrer en bon état, à destination, à la minute qu'elle en prend possession.

Si l'appareil vous arrive endommagé:
1. PERTE OU DOMMAGE VISIBLE - Assurez-vous de le noter sur le récépissé, contresigné par le livreur.
2. FAIRE UNE RECLAMATION IMMEDIATEMENT - Sans égard à l'étendu des dommages.
3. PERTE OU DOMMAGE NON VISIBLE - Si vous voyez des dommages lors du déballage, communiquez aussitôt avec le transporteur ou la compagnie de livraison et déposez une réclamation pour dommage caché, contre elle. Ceci doit être effectué en dedans de quinze (15) jours de la date de réception. Assurez-vous de conserver les boites d'emballage pour inspection.

Nous ne pouvons être tenu responsable des dommages encourus en cours de route. Toutefois, nous serons toujours à votre disposition pour vous fournir la documentation nécessaire à l'appui de votre réclamation.

Les cuisinières de Montague sont fabriquées pour utilisation avec le type de gaz dûment indiqué sur la plaque signalétique.

Les cuisinières de Montague sont manufacturées avec ce qu'il y a de mieux en matériaux et en main-d'oeuvre. UNE BONNE INSTALLATION EST TRES IMPORTANTE POUR UN FONCTIONNEMENT SECURITAIRE ET EFFICACE, SANS PROBLEME.

LES INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION CONTENUES DANS CE MANUEL SONT POUR UN PERSONNEL DUMENT QUALIFIE EN INSTALLATIONS ET EN SERVICE D'ENTRETIEN. UNE INSTALLATION OU SERVICE D'ENTRETIEN EFFECTUE PAR UNE PERSONNE NON QUALIFIEE PEUT AVOIR COMME RESULTAT DES DOMMAGES AU FOUR ET DES BLESSURES AU PREPOSE.

On entend, par personnel qualifié, un individu, une firme, une corporation ou compagnie qui, soit par une personne ou un représentant se spécialise et est responsable pour:

A. L'installation ou le remplacement de la tuyauterie et les raccords, l'installation, réparage ou service d'entretien d'équipement, a l'expérience pour ce genre de travail, est familier avec les précautions à prendre pour se conformer à toutes les normes requises soient nationales, provinciales ou locales. Référence: National Fuel Gas Code Z223.1 responsible, Section 1.4.

B. L'installation du câblage électrique à partir du compteur électrique, de la boite de contrôle principale ou de celle de l'appareil. Ce personnel doit avoir l'expérience requise et doit être familier avec les exigences requises pour rencontrer toutes les normes nationales, provinciales ou locales. Référence: National Electric Code, N.F.P.A. No.70 responsible.

LIRE ATTENTIVEMENT ET BIEN SUIVRE CES INSTRUCTIONS

LE FOUR DOIT ETRE INSTALLE SELON TOUTES LES NORMES LOCALES, OU EN L'ABSENCE DE NORMES LOCALES, SELON CELLES DU "NATIONAL FUEL GAS CODE" ANSI Z223.1-NFPA 54, "NATURAL GAS INSTALLATION CODE," CAN/CGAB149.1, OR "THE PROPANE INSTALLATION CODE," CAN/CGA-B149.2, INCLUANT:

1. L'appareil et ses soupapes d'arrêt individuelles doivent être déraccordés de la ligne d'alimentation en gaz lors de tous les tests de pression sur le système, aux pressions de test excédant 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).

2. L'appareil doit être déraccordé de la ligne d'alimentation de gaz, en fermant toutes ses soupapes manuelles et individuelles durant tous les tests de pression sur la ligne d'alimentation de gaz lorsque la pression égalise ou est moindre que 1/2 lb/Pc2 (3.45 kPa).

VOUS DEVEZ PREVOIR UNE ENTREE D'AIR SUFFISANTE A L'APPAREIL.

INSTALLATION

HOTTE D'EVACUATION D'AIR

La ou les cuisinières doit ou doivent être installée(s) sous une hotte d'évacuation d'air homologuée selon les normes locales. Cette hotte doit dépasser d'au moins 6" tous les côtés de ou des appareils. La hotte devra être raccordée à un système d'évacuation d'air mécanique adéquat.

Les informations sur la construction et l'installation de hotte de ventilation peuvent être obtenues du «Standard for the Installation of Equipment for the Removal of Smoke and Grease Laden Vapors from Commercial Cooking Equipment» NFPA No. 96, disponibles de «National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA, U.S.A. 02269 concernant les U.S.A. et selon toutes celles, locales, provinciales ou fédérales pour le Canada.

Il est aussi nécessaire de procurer une entrée d'air suffisante pour compenser pour l'air qui sera évacué par le système de ventilation. Sans cela, une pression atmosphérique anormale pourrait nuire au bon fonctionnement des brûleurs ou pourrait éteindre la flamme des veilleuses. Dans le cas d'une performance inadéquate, revérifiez avec la turbine d'évacuation à la position "OFF" (ARRET).

ESPACES LIBRES REQUIS

Vous devez prévoir assez d'espace dans les alleées et sur les côtés ainsi qu'à l'arrière pour permettre aux portes de s'ouvrir suffisamment, pour l'enlèvement des tôles et pour une bonne circulation près de l'appareil. Vous devez aussi prévoir assez d'ouvertures d'air pour la chamber de combustion.

ESPACES LIBRES REQUIS

	CONSTRUCTION COMBUSTIBLE	CONSTRUCTION A L'EPREUVUE DU FEU
Arrière:	**2" (5.1 cm)**	**0"**
Côtés droit & gauche:	**6*" (15.2 cm)**	**0"**

PATTES 6" (15.24 cm): POUR INSTALLATION SUR PLANCHERS COMBUSTIBLES
SANS PATTES: UTILISE SEULEMENT SUR DES PLANCHERS NON-INFLAMMABLES.
***15" (38.1 cm) AVEC 30,000 BTU/HR CHAQUE FEUX OUVERTS.**

PRECAUTION!
NE JAMAIS OBSTRUER LA CIRCULATION DE L'AIR DE LA VENTILATION NI DE LA COMBUSTION DU FOUR. ELOIGNEZ DE L'APPAREIL TOUS LES GENRES DE COMBUSTBILE.

ENSEMBLE

Enlevez le grilloir du cageot aussi près de l'endroit d'installation que possible. Enlevez tout matériel d'emballage et les accessoires de l'intérieur.

Puis faites l'ensemble comme indiqué ci dessous:

a.) Vissez complètement dedans, les pieds ajustables des pattes. Vissez ensuite toute l'emsemble de pattes dans les trous qui se trouvent au fond de chaque coin fourneau.

b.) Installez la poignée de porte et sécurisez avec des vis qui sont fournis. Pour une orientation correcte et exacte, observez la marque "UP" sur la poignée.

c.) Si vous enlevez les roulettes supérieures, identifiez-les afin qu'elles soient remplacées à la même position et sur le même fourneau, exactement comme ells étaient pendant l'arrivée de l'usine.

MISE EN PLACE

ARRANGEMENT DE BATTERIE

1. Placez la première unite à la position exacte qu'elle occupera dans la battérie.
2. Utilisez un niveau de menuisier et rassuerz-vous que l'unité a un bon nielage de l'avant vers l'arrière puis de gauche à droit. Ajustez come indiqué ci dessous.

INSTALLATION A PLANCHER SUR PATTES: Ajustez en tournant le pied sur la patte ajustable.

3. Enlevez le panneau supérieur de soupape du fourneau.
4. Mettez la prochaine unite en position.
5. Engagez le vis d'union sur le connecteur avec le "male fitting" sur la prochaine unite et tirez dessus la poignée du vis d'union. Rassurez-vous que les appareils sont bien unis de l'avant et de l'arrière. Si les connecteurs ne sont pas bien alignés ne seront pas bon nivelage. Parfois, dans des cas spéciaux, il faudrait desserrer et adjuster les verroux du connecteur.
6. Continuez à niveler et à raccorder les connecteurs d'alimentation en gaz jusqu'à ce que tous les appareils dans la battérie ne soient raccordés.
7. Serrez bien le connecteur d'union de gax. Utilisez la clé à l'écrous supplémentaire pour éviter la rotation du connecteur.

FOURNEAUX DE PLAQUE A FRIRE

AJUSTEMENT DE PLATEAU DE PLAQUE A FRIRE: Les verroux de nivelage sont à l'arrière du fourneau sous le plateau de plaque à frire. Ajustez les verroux de nivelage afin que le plateau est incliné de façon à permettre l'égout de graisse (Regardez image 1).

TABLETTES HAUTES ET GRILLOIRS DE SALAMANDRE: Levez la tablette haute ou le grilloir au dessus le fourneau et glissez les pattes in position. (Regardez image 2).

INSTALLATION

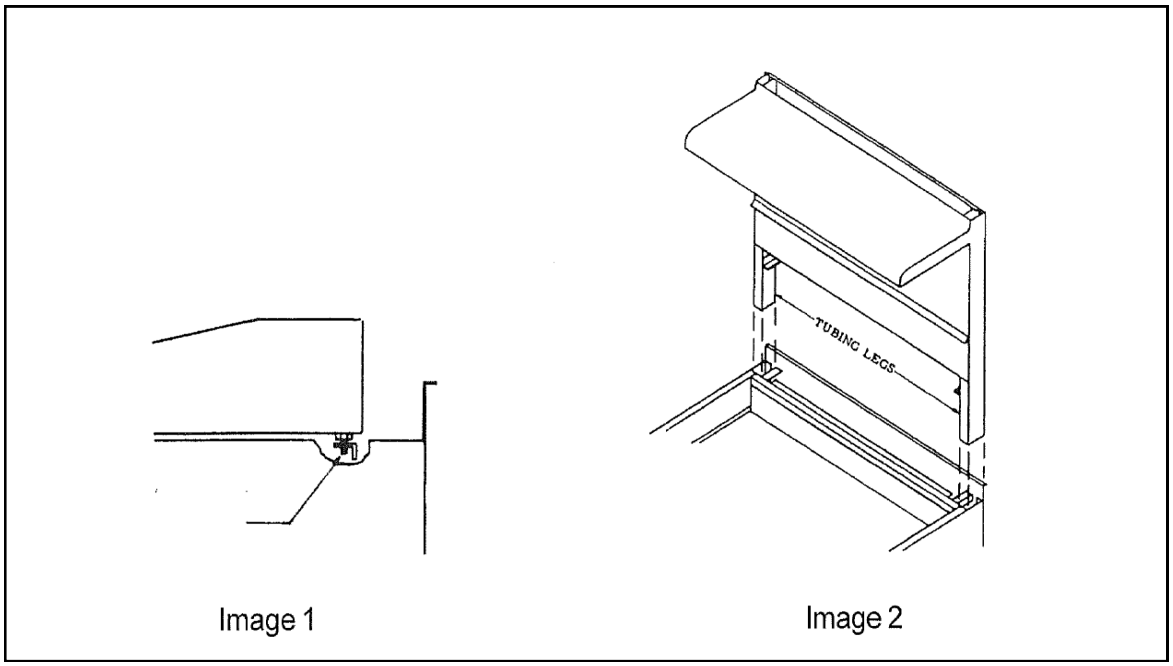


Image 1 Image 2

REGULATEUR DE L'APPAREIL DE GAZ

UN REGULATEUR DE PRESSION DE GAZ CONCU POUR APPLIQUER LA BATTERIE ET AJUSTE POUR LA PRESSION DU CONNECTEUR SPECIFIE SUR LA PLAQUE DU MANUFACTURIER DU FOURNEAU DOIT ETRE FOURNI PAR LE MANUFACTURIER A L'INSTALLATION.

Le fourneau est muni des orifices fixes pour utilisation avec une pression de connectuer de 4.0" pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel et de 10.0" pouces de colonne d'eau pour le gaz liquide.

Le régulateur de pression de gaz fourni par le manufacturier doit être conforme aux suivants:

1. Les régulateurs de pression doivent avoir une capacité de régulation maximum pour la charge totale raccordée.
2. Les régulateurs de pression installés doivent être listés officiellement par une agence de verification reconnue.
3. Les régulateurs de pression doivent posséder une gamme d'ajustement de pression afin de permettre des ajustements à la pression de connecteur sur la plaque du manufacturier.
4. Les pressions de connecteur sur tous les appareils raccordés doivent être les memes. Sinon, un autre régulateur de pression doit être fourni pour chaque appareil ayant une pression de connecteur différente.

RACCORDEMENT DE GAZ

Avant de raccorder la battérie de fourneau à la ligne d'alimentation en gaz, rassurez-vous que tous les soupapes neuves sont bien nettoyées et complètement purgées afin d'éliminer tout matériel étrange qui pourrait être transmis dans les contrôles par le gaz. Dans des cas spéciaux, des filtres ou des gouttes sont recommendés. Une soupape d'arrêt supplémentaire doit être installé amont du régulateur de pression de gaz, à côté des grilloirs ou de la battérie de fourneau et doit être emplace dans un endroit facilement accessible.

AVERTISSEMENT
FERMEZ TOUS LES BOUTS OUVERTS ET NON-USES DU CONNECTEUR D'ALIMENTATION EN GAZ

Il est important de trainer un tuyau de taille adéquate directement au point de raccordement aux grilloirs ou à la battérie de fourneau avec moins de coudes et de "tees" que possible. Consultez une agence de gaz local pour savoir la pression de gaz la taille de tuyau exactes.

LE MASTIC DE PLOMBERIE UTILISE DOIT ETRE DE TYPE RESISTANT A L'ACTION DE GAZ LIQUIDE.

Tournez la soupape d'ârret de gaz à la position "On" et vérifiez immédiatement des fuites de gaz. Faites-le avant de tenter d'opérer la battérie de fourneau.

VERIFIEZ TOUS LES UNIONS DE TUYEAUX POUR DES FUITES AVANT D'OPERER LE FOURNEAU. CECI COMPREND TOUS LES RACCORDEMENTS DE GAZ QUI ETAIENT PEU-ETRE DESSERES PENDANT L'EXPEDITION. UTILISEZ UNE SOLUTION DE SAVON RICHE AUTOUR DE TOUS LES RACCORDEMENTS DE TUYEAU ET LES AUTRES UNIONS. N'UTILISEZ PAS UN FUE VIF. IL NE FAUT ABSOLUMENT PAS CONSTATER DES FUITES. SINON UNE INCENDIE OU UNE EXPLOSION EST BIEN POSSIBLE. N'UTILISEZ JAMAIS SI VOUS CONSTATEZ DES FUITES.

INSTALLATION

AJUSTEMENT DES BRÛLEURS — BRÛLEURS SUPERIEURS

PLAQUE OUVERTE: Les veilleuses à l'avant et à l'arrière sont contrôlée par une soupape. Pour adjuster la veilleuse, tournez le vis d'ajustement contresens horloge pour augmenter ou sens horloge pour diminuer la flamme. Ajustez la flamme à tel point qu'il n'y reste qu'une trace de bout jaune.

PLAQUE CHAUDE ET PLAQUE A FRIRE: Chaque veilleuse est controlée par une soupape de veilleuse. Tournez le vis d'ajustement à tel point que la flamme de la veilleuse est 1/2" haute.

AJUSTEMENT DE BRULEUR

L'efficacité du grilloir dépend d'une balance délicate entre l'alimention d'air et le volume de gaz afin d'assurer une combustion complète. Chaque fois que cette opération est nuie, il y aurait des opérations irrégulières.

L'alimention d'air est contrôlée par un oburateur d'air situé à l'avant des brûleurs. Les ouvertures de l'oberateur d'air doivent être augmentées jusqu'à ce que la flamme se lève. L'oburateur d'air doit être fermé un peu et bien sécurisé en place. Une flamme jaune indique que l'air insuffisant. Cette condition doit être corrigée en augmentant l'ouverture de l'oburateur d'air.

PLAQUE A FRIRE ET THERMOSTATS DE FOUR

Le "by pass" (flame de brûleur minimum) est pré-ajusté à l'usine et normalement ne demande pas d'autres ajustement si la pression de gaz du connecteur est juste.

LA FLAMME DE "BY PASS" DOIT ETRE VERIFIEE ENCORE UNE FOIS AVANT DE LANCER L'APPAREIL AU SERVICE. LE "BY PASS" DOIT ETRE ATTENTIVEMENT MIS EN PLACE. REFEREZ-VOUS A LA SECTION "SERVICE" DE CE MANUEL POUR SAVOIR LA PROCEDURE JUSTE.

LES INSTRUCTION POUR OPERATION DE CE FOURNEAU ONT ETE PREPAREES POUR USGAGE PAR DES PERSONNES QUALIFIEES D'OPERATION.

AVERTISSEMENT

N'OBSTRUEZ PAS A LA COMBUSTION ET LA VENTILATION D'AIR AU FOURNEAU. GARDEZ L'ENDROIT AUTOUR DE L'APPAREIL LIBRE DE TOUT MATERIEL COMBUSTIBLE.

CONTROLES DE GAZ

EN CAS DE SENTEUR DE GAZ, FERMEZ LES UNITES A LA SOUPAPE D'ARRET PRINCIPALE ET CONTACTEZ VOTRE AGENCE DE GAZ LOCALE POUR LE SERVICE.

BRÛLEURS SUPERIEURS—OUVERTS, PLAQUE CHAUDE, ET PLAQUE A FRIRE MANUEL

Rassurez-vous que veilleuses se brûlent. Puis, tournez les poignées de soupape contre sens horloge à la position "On" (complet). Le brûleur s'allumera automatiquement. Ajustez la taille de la flamme comme désiré. Pour fermer, tournez la poignée sens horloge à la position "Off".

PLAQUE A FRIRE-CONTROLLE PAR THERMOSTAT

Vérifiez si les veilleuses brûlent. Puis, poussez le cadran de thermostat et tournez le contre sens horloge au dergré maximum du thermostat, les brûleurs s'lallumeront automatiquement. Après, l'allumage, tournez le cadran de thermostat au degrée désiré. Pour fermer, tournez le cadran sens horloge à la position "Off".

FOUR

A. ALLUMAGE

Tournez la soupape de brûleur à la position “Off” et attendez 5 minutes.

1. Enlevez la couverture de brûleur et ouvrez la porte de veilleuse.
2. Pressez sur le bouton rouge de la soupape de sécurité et mettez une allumette au brûleur de veilleuse.
3. Après l’allumage, continuez à tenir le bouton rouge pressé pour environ 30 à 45 seconds ou à tel point o’u le brûleur est allumé quand le bouton est relaché. Si la veilleuse ne demeure pas allumée, répétez la procédure.
4. Fremez la porte de veilleuse et remplacez le panneau d’acces de brûleur.
5. Tournez la soupape de brûleur à la position On: et tournez le cadran de thermostat contre sens horloge à la temperature désirée.
6. Si la veilleuse ne marche pas, tournez la soupape de brûleur sens horloge à la position “Off” et attendez 5 minutes pour laisser sortir le gaz non-brûlé.

B. FERMETURE

Tournez la soupape de brûleur du fourneau à la position “Off”.

C. REALLUMAGE

1. Tournez la soupape de brûleur du four à la position “Off”.
2. Attendez 5 minutes et puis suivez les instructions pour allumage dans la section “A”.

ENTRETIEN

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

La cuisinière au complet devrait être nettoyée périodiquement. La poussière et la graisse ont tendance à coller au passage de l'air. Alors, tous les conduits, les passages d'échappement, les ouvertures, les orifices de brûleur, l'air carburé aux entrées d'air, etc., devraient être régulièrement bien nettoyés pour prévenir qu'ils ne s'obstruent.

ENTRETIEN

SURFACES PEINTES: Laissez refroidir l'appareil après l'utilisation et lavez les surfaces peintes avec une solution d'eau savonneuse ou avec un détersif doux. Asséchez-bien avec un linge sèche.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE: Suivre les instructions dans la section Acier Inoxydable.

ACIER INOXYDABLE: Pour enlever la poussière normale, la graisse ou autres résidus, utilisez une solution d'eau savonneuse (avec ou sans détersif) avec une éponge ou un linge. Asséchez-bien avec un linge propre.

Pour enlever la graisse, les éclaboussures et la concentration de vapeur, appliquez un nettoyant avec un linge humide ou une éponge sur le métal DANS LA DIRECTION DES LIGNES DE POLISSAGE. Si vous frottez très légèrement, dans le sens des lignes, le métal ne portera pas de marque. NE JAMAIS FROTTER EN ROND. La poussière et les incrustations résistants à cette procédure peuvent être enlevées avec l'aide d'un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon d'écurage pour l'acier inoxydable. NE JAMAIS UTILISER DE LA LAINE D'ACIER, car les particules laissées sur la surface vont rouiller et affecter l'apparence de la finition. NE JAMAIS UTILISER UNE BROSSE D'ACIER, TAMPONS D'ECURAGE EN METAL (EXCEPTE CEUX EN ACIER INOXYDABLE), GRATTOIR, LIME OU AUTRE OBJET EN ACIER. Les surfaces égratignées captent la poussière plus rapidement et le temps pour le nettoyage sera accru. Les égratignures augmentent aussi la possibilité de corrosion des surfaces.

POUR ENLEVER LES TEINTES DE CHALEUR: Certains endroits foncés peuvent apparaître sur une surface en acier inoxydable causés par une chaleur intense. Ceci est causé par l'épaississement de la surface protective de l'acier inoxydable et n'est pas dommageable. Ces teintes de chaleur peuvent être enlevées comme suit, mais les teintes qui résisteront devront recevoir un récurage vigoureux toujours en direction des lignes de polissage, en utilisant un tampon SCOTCH-BRITE ou un tampon en acier inoxydable combiné avec un nettoyant en poudre. Les teintes de chaleur peuvent être réduitent en diminuant le degré de chaleur pendant les périodes creuses.

ENTRETIEN

JOURNALIEREMENT: Une fois que les grilles et les cuvettes de brûleur refroidies, vous pourrez les tremper dans une solution ammoniacale ou un nettoyant pour gras. Lavez-bien toutes les surfaces du dessus avec un linge humide et d'une solution douce savonneuse. Rincez-bien en utilisant un linge propre et humide puis asséchez-bien. Enlevez et nettoyez les auges à graisse souse les brûleurs.

HEBDOMADAIREMENT: Brossez toutes les têtes de brûleur avec une brosse à fil d'acier rigide et nettoyez tous les orifices de brûleur avec une broche rigide ou un pic à glace.

L'excès de gras incrusté sur les brûleurs peut être enlevé en trempant les brûleurs dans une solution de bicarbonate de soude ou tout autre dissolvant de graisse. Asséchez les brûleurs en les faisant chauffer sur une clayette du four à basse température, en position renversée.

SECTION PLAQUE A FRIRE

JOURNALIEREMENT: Utilisez le côté plat d'une spatule ou d'un grattoir de metal et enlevez toutes les incrustations, essuyez fréquemment avec un linge absorbant. Une fois la plaque à frire refroidie, polissez le dessus avec une pierre volcanique ou un tampon robust pour grille. NE PAS EGRATIGNER. La plaque à frire peut être lavée avec de l'eau chaude et un nettoyant. L'eau ne fera pas craquer la plaque à frire.

Vidanger l'auge à graisse aussi souvent que nécessaire.

Pour huiler la plaque à frire, utilisez un shortening hydrogéné. Ne jamais utilizer des vinaigrettes, de la margarine ou du beurre, car ces matières grasses ne supportent pas des chaleurs excédant 300°F.

SECTION PLAQUE CHAUDE

JOURNALIEREMENT: Essuyez le dessus avec une toile solide ou un tampon paille de fer Brossez fortement jusqu'à ce qu'elle soit bien proper. La plaque peut être lavée avec de l'eau chaude et un détersif. L'eau ne fera pas craquer cette plaque.

ENTRETIEN

Dessus, les parois et l'arrière en acier aluminisé:

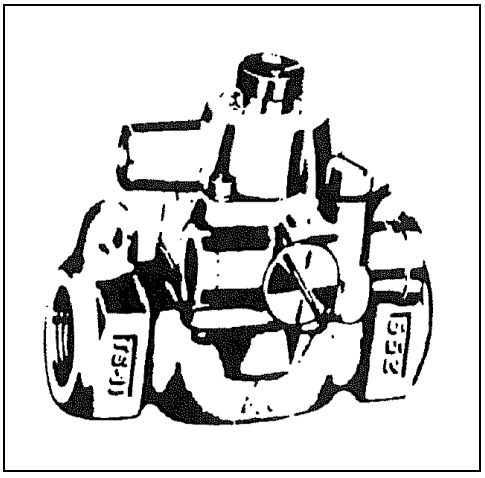
Ne jamais utiliser des brosses à fils d'acier des tampons d'acier, ou solutions à soude caustique telle que les nettoyants à vaporiser, ammoniaque, potasse ou carbonate de soude. Vous pourriez endommager la couche d'aluminium. N'UTILISEZ QUE LES NETTOYANTS RECOMMANDES POUR L'ALUMINUM.

Plancher du four et doublure de porte en email porcelaine:

Essuyez tous les renversements pendants que le four est chaud. Attendez que le four soit refroidi pour effectuer un nettoyage à fond. Les nettoyants de four à cannette vaporisante peuvent être utilisés. Un tampon de nettoyage de nylon avec abrasive doux peut être utilisé pour les incrustations et les taches rebelles. Après le nettoyage, vous devrez bien rincer avec une solution comprenant 1/4 de tasse de vinaigre dans une pinte d'eau pour neutralizer tous les résidus caustiques des composes de nettoyage. Assé-chez-bien.

LORSQU'UN SERVICE D'ENTRETIEN EST REQUIS, COMMUNIQUEZ AVEC VOTRE DEPOT DE SERVICE LOCAL, VOTRE VENDEUR OU AVEC L'USINE POUR EFFECTUER UN SERVICE MECANIQUE ET LES REPARAGES. CES INSTRUCTIONS CONCERNENT LE PERSONNEL COMPETENT DE SERVICE D'ENTRETIEN SEULEMENT.

PRECAUTION
FERMEZ L'ALIMENTATION EN GAZ LORS DE TOUT SERVICE D'ENTRETIEN SUR LE SYSTEME DE CONTROLE DU GAZ.

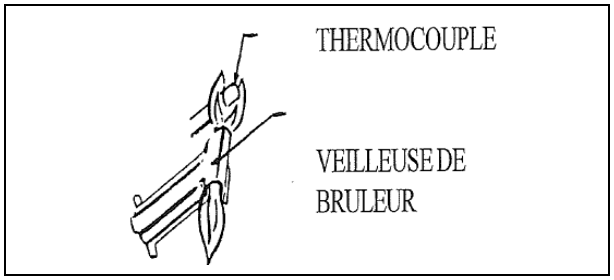


LE MODELE TS-11J EST 100% AUTOMATIQUE lequel assure un arrêt complet de l'alimentation en gaz pour le cas d'un mauvais fonctionnement de la veilleuse. Cette soupape de sureté est retenue par pression d'un resort. Lorsque le bouton rouge est pressé par le doigt, le gaz aliment la veilleuse. La veilleuse chaffue le thermocouple créant une légère charge électrique. Ceci alimente un serpentin magnétique sous le bouton rouge et retient la soupape ouverte, pemettant au gaz de s'acheminer vers le brûleur principal et la veilleuse, sans avoir à retenir la pression sur le bouton rouge. Dans le cas d'un mauvais fonctionnement de la veilleuse, la charge électrique s'estompera et le ressort coupera l'alimention de gaz à la veilleuse ainsi qu'au brûleur du four.

VEILLEUSE DU BRÛLEUR DU FOUR

Service d'entretien dans le cas d'une défectuosité de la veilleuse

1. Si la flamme de la veilleuse deviant jaune, nettoyez l'orifice de la veilleuse et ceux de brûleur pour avoir l'assurance d'une flamme constante bleue. La tête de l'orifice peut être lavée dans un dissolvant et/ou débloquée avec un jet d'air.
2. La flamme devrait entourer le bout du thermocouple d'à peu près 1/2" (1.27 cm).



SERVICE D'ENTRETIEN

Si la vérification en circuit fermé démontre une énergie au thermocouple, qui excéde 8 millivolts et que la veilleuse demeure allumée lorsque le bouton de réallumage est relâché, remplacez l'ensemble de l'électro-aimant de la veilleuse de sécurité.

3. Les vis-mère du thermocouple doivent être fermement serrées, propres et débarrassés de tous les genres de graisse. L'écrou du thermocouple doit être vissé à la main du commencement à la fin. Un quart de tour avec une petite clé sera alors amplement suffisant.

PRECAUTION
UN SERRAGE TROP FORT PEUT CAUSER DES DOMMAGES AU THERMOCOUPLE OU A L'ELECTRO-AIMANT ET N'EST PAS NECESSAIRE CAR C'EST UN RACCORDEMENT ELECTRIQUE.

THERMOSTAT DE LA PLAQUE A FRIRE

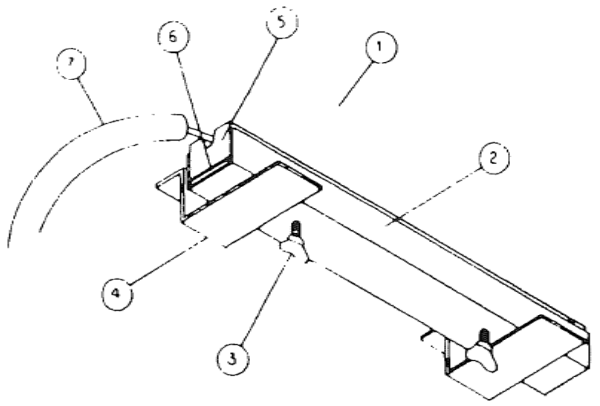
Le modèle BJ de Robertshaw est une combinaison de thermostat et de soupape à gaz. L'alimentation de gaz et le réglage de la temperature se font par une simple roation du cadran. Cette soupape se ferme automatiquement à la position "OFF" (ARRET). Pour l'utilisation, pressez sur le bouton en contresens horaire et tournez à la température désirée. Pour couper le gaz, tournez-le bouton en sens horaire à la position "OFF" (ARRET).

Ce thermostat est un instrument de précision délicatement fabriqué et calibré (ex: le cadran est minutieusement réglé) à l'usine, pour un contrôle précis des températures. Il devrait bien contrôler les temperatures de cuisson des aliments, sans avoir à le recaliber. La calibration d'un thermostat ne devrait jamais s'effectuer sans au préalable avoir fait plusieurs tentatives, prouvant que les résultants de cuisson ont définitivement prouvés, que le thermostat ne maintient pas la température désirée.

PRECAUTION
LA RECALIBRATION D'UN THERMOSTAT NE DEVRAIT JAMAIS ETRE EFFECTUEE SANS QUE, AU PREALABLE, AVOIR AJUSTE ADEQUATEMENT LA FLAMME (MINIMUM AU BRULEUR) DU BIPASSE.

INSTALLATION D'UN THERMOSTAT

Avec le devant de la plaque à frire soulevé insérez l'assemblage de la sonde sur les support sous la plaque à frire. Serrez-bien les deux vis de retenue. Le tube capillaire devra être tiré hors de l'aire de chaleur, de sorte qu'il n'y ait aucun danger qu'il entre en contact avec la flamme venant du brûleur. Poussez la bague jusqu'au support de la sonde. Un serrage inadéquat entre le support de la sondre et la plaque, pourrait endommager le thermostat, qui ne contrôlera plus correctement la temperature de la PLAQUE A FRIRE.



1. Plaque à frire
2. Protecteur
3. Vis de tenue
4. Support
5. Bloc d'isolation
6. Plaque
7. Bague

Ensemble support de la sonde sensitive

L'ENSEMBLE DU SUPPORT DE LA SONDE SENSITIVE DU THERMOSTAT

AJUSTEMENT DU BIPASSE DE LA FLAMME (MINIMUM AU BRÛLEUR)

C'est la flamme qui doit être maintenue sur les brûleurs lorsque la plaque à frire a attaint la température réglée au cadran. Suffisamment de gaz doit être détourné par le contrôle pour que le brûleur demeure allumé. Le thermostat régularise la flamme, soit haute soit basse, selon la temperature de la plaque à frire et sera détournée automatiquement vers la flamme du bipasse lorsque la temperature aura atteint le degré désirée.

Une attention particulière devra être prise pour que la sondre du thermostat soit bien à sa place et qu'aucune partie du capillaire ne touche à la flamme ou soit dans l'aire de chaleur. La plaque à frire ne devrait jamais être enlevée sans en premier lieu, avoir enlevé la ou les sondes de thermostat du dessous de la plaque à frire. Ne jamais laissé le tube capillaire tortillé ou coinçé.

SERVICE D'ENTRETIEN

LE BIPASSE DOIT ETRE REGLE AVEC MINUTIE ET PRECISION COMME SUIT:

1. Allumez les brûleurs et tournez le bouton (A) en contresens horaire à mi-chemin entre la marque "Gas On" (Gaz Ouvert) et le degré suivant à sa driote (montré par un "X"). Si le brûleur est complètement éteint, le bipasee est fermé.

2. Enlevez le bouton (A). Enlevez le panneau de la soupape sur le devant de la cuisinière.

3. Avec un tournevis, tournez l'ajuster du bipasse (B). Le tourner en contresens horaire augementera la flamme au bipasse; le tourner en sens horaire réduira la flamme du bipasse. Ajustez-le jusqu'à ce que la flamme soit 1/8" environ, au dessus du brûleur entirer.

4. Replacez le bouton, tournez-le dans le sens horiare jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans sa position première.

5. Replacez le panneau de soupapes sur le devant de la cuisinière.

VERIFICATION DE LA CALIBRATION DU THERMOSTAT DE LA PLAQUE A FRIRE:

La température de la plaque à frire devrait être vérifiée ou réajustée avec les dessus chaud.
NOTE: Voir "Ajustement de la flamme (minimum au brûleur) du bipasse", avant de recalibrer le thermostat. Placez un thermomèter fiable au centre du section plaque a frire.

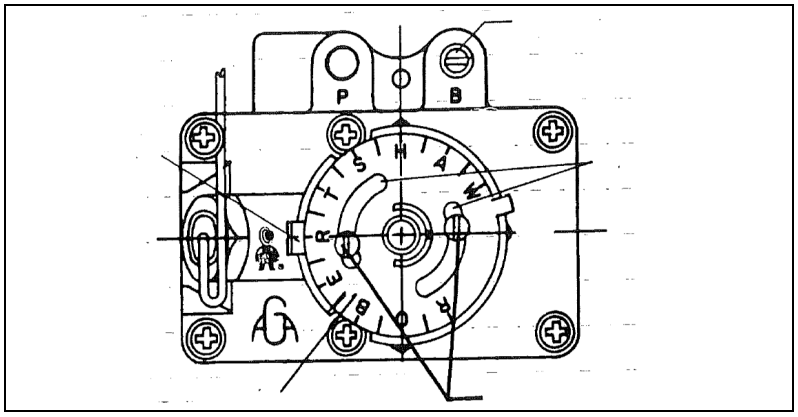
Méthode de verification à chaud:

1. Placez un thermométer fiable au centre du section plaque a frire.
2. Réglez le cadran (A) à 350°F (177° C).
3. Patientez jusqu'à ce que à la température augmente et demeure constant.
4. Si le cadran ne correspond pas à la lecture du thermomètre, en levez le cadran (A) et soulevez la bague de métal.
5. Replacez le cadran, tournez à la marque 350°F (177° C).
6. Retenez le cadran fermement, insérez un tournevis par le centre de l'ouverture du cadran et poussez la tige de calibration vers l'intérieur. NE TOURNEZ PAS CETTE TIGE.
7. Pendant que vous retenez cette tige (C) fermement avec le tournevis, tournez le cardran jusqu'à ce qu'il soit réglé à la temperature présente dans le four, comme l'indique votre instrument de test.

THERMOSTAT DE FOUR

Tous les ajustements sont accessibles de l'avant du fourneau après avoir enlevé le cadran et le panneau frontal. Pour enlever le cadran, tenez bien le bouton et tirez. Ceci exposera laplaque de calibération. Le cadran est fixé au arbre par une crise de friction. Il n'y a pas de vis.

La calibération de champs n'est presque jamais nécessaire et ne doit pas être exécutée sauf s'il est prouvé pendant l'opération que le contrôle ne préserve pas la température à laquelle le cadran est reglé. Pour vérifier les températures du four pendant la récalibération, utilisez un Robertshaw Test Instrument ou un thermomètre de mercure conçu pour des fours.



AVERTISSEMENT: LA RECALIBERATION NE DOIT PAS ETRE EXECUTE A MOINS QUE LA FLAMME DU "BYPASS" (BRÛLEUR MINIMAL) NE SOIT JUSTEMENT AJUSTEE

AJUSTEMENT DE "BYPASS" (FLAMME DE BRÛLEUR MINIMAL)

Il faut assez de gaz à travers le contrôle de chaleur afin de garder le brûleur allumé en opération. Le contrôle règle la flamme de haut à bas.

SERVICE D'ENTRETIEN

PROCEDURE:

1. Tournez le cadran à 300°F.
2. Allumez le brûleur principal.
3. Après vous constatez une augmentation de la temperature du four et qu'elle constant, tournez le cadran à la position "Low". Ceci permet à la soupape principal de fermer et ne laisse que le gaz bypass dans le brûleur.
4. Enlevez le cadran.
5. Avec un tournevis, tournez le vis d'ajustement de la flamme de bypass contresens horloge pour l'augmenter ou sens horloge pour la diminuer jusqu'à ce que la flamme au dessus le brûleur entire est 1/8" haute. Remplacez le cadran.

VERIFICATION DE LA CALIBÉRATION DU THERMOSTAT

1. Placez le thermomètre au mileu du four.
2. Allumez le brûleur principal.
3. Tournez le cadran à 400 lignes avec l'indicateur sur l'arrêt de cadran.
4. Laissez rechauffer le filour jusqu'à ce que la flamme se diminue à un limite bypass. Après un interval suffisant, vérifiez la température. Si elle n'est pas dan le 15 degrès du cadran, récalibérez comme indiqué ci dessous.

A. Tirez le cadran complètement sans le tourner.

B. Tenez le plateau de calibération et desserez les deux vis de calibération jusqu'à ce que le plateau ne puisse bouger indépendent du contrôle.

C. Tournez le plateau de calibération pour que l'indication de l'instrument ou du thermomètre est au même niveau que la marque de l'indicateur. Tenez la plaque et serrez bien les vis. Sur les contrôles où il n'y a pas d'indicateurs de températures utilisez un graphique pour déterminer les degres de températures entre les lettres. Tournez la plaque de calibération contre-sens horloge si l'interpretation du test est plus que celle sur le cadran, ou bien faites l'inverse (tournez sens horloge) si le resultant est le contraire.

D. Remplacez le cadran.

NOTE: Si les deux vis de calibération desserrés, et étant en contact avec les bouts des fentes de vis situées dans la plaque calibération, posent un problem à l'ajustement mentionné au dessus, enlevez les vis et après avoir retourné la plaque de calibération à sa propre location, remontez les vis dans les autres trous conçus à cet effet.

GRAPHIQUE DE CALIBERATION		
GAMME DU CADRAN	°F ENTRE LES LETTRES	MARQUE DE CALIBERATION
200 à 500	50°	400

ENLEVEMENT DES BRÛLEURS DU FOUR ET DE LA VEILLEUSE

AVERTISSEMENT
Fermez l'alimentation en gaz à la soupape d'arrêt manuelle à côté de l'appareil avant de tenter desserrer les raccordements de gaz.

1. Fermez la soupape d' arrêt manuelle.
2. Enlevez le panneau d'accès au brûleur.
3. Enlevez le vis du devant du compartiment frontal de brûleur. Mettez en avant le dessus du panneau et levez-le.
4. De la soupape de sécurité, déraccordez le "thermocouple" du tuyeau d'alimentation à la veilleuse.
5. Levez la partie arrière du brûleur afin qu'il n'y a pas de résidus au fond du compartiment de brûleur et glissez le brûleur avec une inclination arrière pour que l'oburateur d'air puisse purger la pose de l'orifice.
6. Glissez l'ensemble de brûleur de four et celle de la veilleuse hors du compartiment de brûleur. Pour remonter, faites l'inverse de la procedure mentionnée au dessus.

LE REGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

TOUS LES AJUSTEMENTS DES REGULATEURS, LE SERVICE D'ENTRETIEN NE DOIVENT ETRE EFFECTUES QUE PAR UNE PERSONNE COMPETENTE.

ENLEVEMENT DU BAFFLE DE FLAMME ET CELUI DE CHALEUR

1. Enlevez les clayettes de four et en enlevez les guides de gauche et de droite.
2. Enlevez les quartre vis de chaque coté et en enelvez trois de l'arrière du paquebot de fond intérieur du four.
3. Tenez le fond du paquebot et tirez-le en avant pour l'enlever du four.
4. Tenez le baffle de chaleur et enlevez-le.
5. Enlevez le baffle de flamme.

Pour remonter, suivez l'inverse de la procedure mentionnée au dessus.

SERVICE D'ENTRETIEN

DIFFICULTES D'OPERATION ET CAUSES PROBABLES

LE BRÛLEUR DE VEILLEUSE DU FOUR S'ETEINT

1. Fermeture d'alimentation en gaz.
2. Courant d'air insuffisant dans la conduit éteint la flamme.
3. Excès de courant d'air tire la flamme loin du "thermocouple".
4. Flamme de la veilleuse est trop basse.
5. "Thermocouple" ne fonctionne pas.
6. Raccordement du "thermocouple" à la soupape de sécurité n'est pas rigide.
7. L'orifice de veilleuse est sale.
8. Soupape de sécurité de veilleuse ne fonctionne pas.
9. Fuite de gaz à la pose de l'orifice de veilleuse.
10. Conduit d'aération restreinte sur le régulateur de pression de gaz.
11. Pose de pression de gaz incorrecte sur le régulateur de pression.
12. Air de rattrapage dans la cuisine coule à la sorie du conduit.

LE BRULEUR NE S'ALLUME PAS

1. La soupape de brûleur n'est pas branchée.
2. L'orifice de brûleur est branché.
3. Le thermostat est hors calibération.
4. L'ajustement minimum de la flamme est fermé et la pose du thermostat est trop basse.

LA TEMPERATURE EST PLUS QUE CELLE SUR LA POSE DU CADRAN

1. Le thermostat du four est hors calibération.
2. Flamme minimum trop basse (Ne la baissez pas sous 1/8")
3. Tuyeau de capillérie sur le thermostat est cassé.
4. Pousserie sous la siege de la soupape du thermostat.

AVERTISSEMENT

Si cet appareil n'est pas bien installé, si vous ne le faites pas fonctionné ou que vous ne le maintenez pas selon les instructions du manufacturier, il peut vous exposer à des substances dans le gaz ou avec la combustion du gaz qui peuvent causer la mort ou des maladies graves que l'Etat de Californie connait comme pouvant causer le cancer, des diff ormités à la naissance ou autres maux reproductifs.

L'Etat de la Californie a décrété la mise en vigueur de la loi sur la qualité de l'eau potable et sur les toxiques de 1986 (prop.65) laquelle "défend à toute personne dans le cours de son travail tout en sachant et intentionnellement expose tout individu à des produits chimiques que l'Etat de Californie connait comme pouvant causer le cancer ou une toxicité sans, au préalable, en avoir averti ces individus d'une manière clair, net et raisonnable des dangers." Le Panel d'Aviseurs Scientifi ques du Gouverneur a ajouté le monoxide de carbone sur la liste des produits chimiques hasardeux connus comme cause de maux reproducteurs.

Dans le but de nous conformer à la Proposition 65, nous fixons sur chaque appareil manufacturé par la compagnie Montague une étiquette jaune d'avertissement.

Le monoxide de carbone ne peut pas être en concentration pouvant causer un "risque important" au préposé, si la pièce d'équipement est installée, opérée et maintenue comme suit:

1. Une installation en conformité avec toutes les normes locales, ou en l'absence de normes locales, selon celle du National Fuel Gas Code Z223.1 aux U.S.A. et/ou selon CGA, au Canada.
2. Une installation sous une hotte d'évacuation d'air de conception et de fonctionnement commercial.
3. Un raccordement au même type de gaz tel que mentionné sur la plaque signalétique.
4. L'installation d'un régulateur de pression sur la ligne d'alimentation en gaz et ajusté selon la pression au collecteur dûment spécifiée sur la plaque signalétique.
5. Une entrée d'air adéquate à l'appareil.
6. Que l'utilisation de l'appareil est performée de la manière pour laquelle il a été conçu avec les bons outils de travail.
7. L'appareil toujours tenu propre et vérifi é périodiquement.
8. Les ajustements d'entrée d'air au brûleur, service d'entretien et réparage effectués que par un personnel qualifi é et connu.

Si cet appareil n'est pas installé, opéré et maintenu selon les conditions ci-haut, il pourrait y avoir une concentration de monoxide de carbone en excès des limites acceptables dans votre cuisine.

TOUT LE PERSONNEL DANS LE LIEU DE TRAVAIL POUVANT ETRE SUJET A L'EXPOSITION DE MONOXIDE DE CARBONE DOIT ETRE AVERTI DU DANGER POSSIBLE. CET AVERTISSEMENT DOIT ETRE DONNE POUR ETRE BIEN COMPRIS PAR L'EMPLOYE(E) ET VOUS DEVEZ DEMANDER A L'EMPLOYE(E) SI IL OU ELLE COMPREND BIEN LES METHODES DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET QU'IL Y A DES RISQUES CERTAINS A S'EXPOSER PRES D'UN APPAREIL EN LE FAISANT MAL FONCTIONNER.

The MONTAGUE COMPANY
1830 Stearman Avenue, P.O. Box 4954 Hayward, CA 94540-4954

IMPORTANT

Lorsque vous commandez des pièces, pour éviter des erreurs et faciliter la livraison, toujours nous donner les informations suivantes:

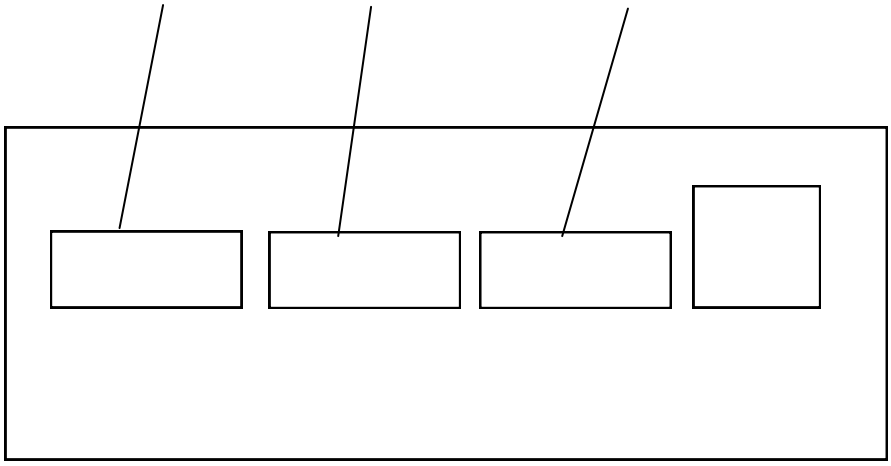
No. de sèrie._____

No. de modèle_____

No. de changement _____

Nom & Numéro de la pièce

No. de sèrie. No. de modèle. No. de changement.



The Montague Company
1830 Stearman Avenue
P.O. Box 4954
Hayward, CA 94540-4954

P/N 28995-7 9/99